Isole e Olena olijfolie 50cl

Toscane - Italië

We zeggen het maar gewoon eerlijk: de olijfolie van Isole e Olena is ronduit subliem en mag eigenlijk in geen enkele keuken ontbreken. De olijven zijn afkomstig van 25-100 jaar oude bomen uit de hoger gelegen olijfgaarden die het Chiantidomein omringen. De olie is een blend van drie verschillende rassen: Frantoio, Moraiolo en Leccino. De smaak is intens, romig, groen en peperig. Gebruik deze olijfolie als finishing touch voor mooie pasta- of vleesgerechten, of serveer 'm puur, met mooi brood erbij.



Persoonlijke proefnotitie

Wijnhuis Alexander
Hamseweg 12
3828 AD Hoogland
033-4809096
www.uwwijnspecialist.nl